

Menü zusammengestellt von
Louis Hauschild
(Einstands-Chochete)

Chochete vom 25. Mai 2016



Caesar's Salad

Knoblauchsuppe

Paniertes Kalbskotelett
Kartoffelgratin
Bohnen-Speckbündel
Glasierte Jungmöhren

Waldbeertraum auf Amaretti

Caesar's Salad

Zutaten für 12 Personen

Mengenangabe: Zutat

1.5 kg Lattichsalat

6 Toastbrot

150 g Parmesan

250 g Bratspeck

1 Flasche Bruno's Salatsauce

Zubereitung

Den Eisbergsalat ev. waschen, trockenschleudern und auf kleinen Glstellern anrichten.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden (ca. 8mm) und in heißem Öl und Butter mit gepresster Knoblauch rundum kross braten, etwas Gewürze nach Geschmack dazugeben z.Bsp. Pfeffer, Salz, Cayenpfeffer (Croutons).

Den Bruno über den Salat geben, die Croutons sowie den gebratenen Speck darüber geben, danach mit dem Sparschäleret was Parmesanspähne dazugeben.



Knoblauchsuppe

Zutaten für 12 Personen

Mengenangabe: Zutat

2 EL	Gemüseboullion
1	Knoblauch gebacken im Ofen
4	Knoblauchzehen
4	Zwiebeln
4	Kartoffeln
1 Liter	Wasser
3 dl	Weisswein
5 dl	Vollrahm
50 g	Butter
2-3	schwarzer Knoblauch

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 45 Minuten

Zwiebeln, gebackener Knoblauch und frischer Knoblauch sowie in Würfel geschnittene Kartoffeln in zerlassener Butter andünsten, danach mit 3 dl Weisswein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Jetzt 1 Liter Wasser mit den 2 EL Boullion dazugeben und ca. 20-30 Minuten kochen lassen bis Kartoffeln gar sind. Dann 3 dl Rahm hinzugeben und mit Stabmixer alles mixen, und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb passieren. Vor dem Anrichten abschmecken und nochmals mit dem Stabmixer aufmischen und in Suppenschüsseln mit einem spritzer Schlagrahm anrichten. Mit gewürfelter schwarzer Knoblauch dekorieren.



Paniertes Kalbskoteletts mit Kartoffelgratin, Bohnen-Speckbündel mit glasierten Jungmörchen

Zutaten für 12 Personen

Mengenangabe: Zutat

12 Stk. Kalbskotletten ca 250g

1Kg Bohnen

1kg Kartoffeln

500 g Jungrübli

500 g Frühstücksspeck

250 g Crème Fraiche

5 dl Vollrahm

50-80g Butter

2-3 Eier

100g Mehl

100g Parmesan

300g Paniermehl

100g Greyerzer

3 Zitronen

1 Ei Zucker



Zubereitung

Bohnen rüsten und in kochendem Wasser blanchieren(Bohnen hineingeben und warten bis es kocht), danach in kaltem Wasser abschrecken. danach 5-6 Bohnen mit einem Speckstreifen umwickeln und auf Gratinform legen. Für jeden ca. 2 Bohnenbündel rechnen. Dann mit ca. 2 dl Boullion (Gemüse) übergießen. Das Ganze für ca.30-40 Minuten zugedeckt mit Alufolien im Ofen bei ca 180 °C garen.

Jungmörchen schälen, dann mit etwas Butter und 2-3 EL Zucker und ca.1 dl Boullion köcheln lassen bis Mörchen lind sind (caramelisiert aussehen)

Gratin, pro Person ca.2 Kartoffeln. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, oder durch Maschine lassen. In gefettete Grattinfor geben, würzen und 100g Greyerzer jetzt schon darunter geben. Dann mit Crème Fraiche und Vollrahm übergießen und dann mit 100g Parmesan zudecken. Bei ca. 160-170 Grad ca. 50-60 Minuten im Ofen garen lassen.

Kalbskotletts im gewürzten Mehlbad wenden (Mehl nach Wunsch mit Gewürzen abschmecken), danach durch das Eibad ziehen und dann im Panadebad wenden. Beidseitig ca. 2-3 Minuten goldgelb anbraten und dann für ca 10-15 Minuten im Backofen bei 150 Grad ziehen. lassen.

Anrichten nach Gusto oder nach Vorlage mit 1/4 Zitronenschnitz.

Waldbeertraum auf Amaretti

Zutaten für 12 Personen

Mengenangabe: Zutat

250 g	Erdbeeren
250 g	Himbeeren
250 g	Blaubeeren
2,5 dl	Rahm
250 g	Mascarpone
250 g	Quark
500g	Amaretti
300g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker

Zubereitung

Mascarpone und Quark zu gleichen teilen mischen, süßen mit ca. 200g Zucker und 1 Pack Vanillezucker und dann den geschlagenen Rahm darunterheben. Amaretti in Stücke brechen. Glas ca. 3 dl gösse, Boden mit Amaretti bedecken. Die Beeren kleinschneiden und mit ca. 100 g Zucker marinieren anschliessend über die Amaretti geben. Danach das ganze mit der Mascarponecreme mit Spritzsack dressieren, als Krönchen eine Himbeere darauf, und fertig ist der Dessert.

